Mondragon Unibertsitatea

ABANGOARDIAKO PRODUKTUAK: GELIFIKATZAILEAK, LODIGARRIAK, EMULTSIONATZAILEAK ETA BESTELAKOAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/10/21 - 2025/11/24 Og
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

- Abangoardiako sukaldaritzako osagaien eta gehigarrien erabilera teknikoa ulertzea, hala nola gelifikatzaileak, emultsionatzaileak, lodigarriak eta aireztatzaileak.
- Osagai horiek elaborazio jakinetan aplikatzea, eta dosifikazioak, portaera eta matrize desberdinetan dituzten eraginak kontrolatzea.
- Testura berritzaileak dituzten platerak diseinatzea, teknika horiek proposamen sortzaile, koherente eta teknikoki bideragarrietan txertatuz.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau osagai eta gehigarri garaikideen erabilera menperatu nahi duten gastronomia-sektoreko profesionalentzat diseinatuta dago, haien logika teknikoa eta sortzeko ahalmena ulertuz.

Gomendatutako profilak:

- Baliabide tekniko aurreratuak erabiliz beren elaborazioetan berrikuntzak egin nahi dituzten sukaldariak, sukaldariak eta abiapuntuko buruak.
- I+Gko profesionalak eta ehundura konplexuekin lan egiten duten eta haien kontrolean sakondu nahi duten ekoizpen-arduradunak.
- Aldez aurreko ezagutzak dituzten eta balio tekniko handiko produktu bereizgarriak eskaini nahi dituzten sukaldari ekintzaile eta grinatsuak.

PROGRAMA

Lodigarriak abangoardian

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
  - Xantana goma, Garrofin goma, Inulina, Arabiako goma, Guar goma, Tara goma, Kudzu, almidoi naturalak, Konjac goma
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
  - Suspentso-efektua
  - Pasta faltsuak
  - Gominolak
  - Aparrak
  - Glutenik gabeko ogia
  - Disoluzio lodiak
  - Gantzaren ordezko testurak
  - Kurruskariak
  - Salda suflatua
  - Pasta alkalinoak
  - Gelatinak

Gelifikatzaileak

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
  - Agar Agar
  - Kappa karragenatoa
  - Iota karragenatoa
  - Gellan goma
  - Animalia-gelatina
  - Acid Free pektina
  - NH pektina
  - Metil zelulosa
  - Alginatoa
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
  - Estaldurak
  - Kabiarra
  - Kandelak
  - Mamia/Panakotak/Esne-gelak
  - Film malgua
  - Frutak itsastea
  - Konpota alkoholikoa
  - Apar beroak
  - Zuzeneko eta alderantzizko esferifikazioak

Emultsionatzaileak eta aireatzaileak abangoardian

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
  - Albumina
  - Esnearen proteinak
  - Monoglizeridoak
  - Lezitina
  - Sukroa

- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Tofea
    - Emultsioak
    - Gantzezko gelak
    - Apar harrotuak
    - Merenge lehorrak
    - Aire alkoholikoak, koipetsuak, beroak

Abangoardiako produktu berriak

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Kaolina
    - Isomalt-a
    - Buztin zuria
    - Gari-destrina
    - Maltodextrina
    - Manitola
    - Obulatoa
    - Transglutaminasa
    - Kakao-gurina
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Kristal zuria
    - Azukretan moldatu
    - Enpaste kurruskari
    - Maltako polboroia
    - Mimetikoak
    - Karamelu fina
    - Suflatutako arrain-larruak
    - Proteinak itsastea

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/abangoardiako-produktuak-gelifikatzaileak-lodigarriak-emultsionatzaileak-eta-bestelakoak